

Arrel

Entrantes | Starters

Pan de coca de aceite de oliva con tomate de colgar y AOVE	4,50
Olive oil coca bread with tomato and AOVE (olive oil)	
Jamón Ibérico de Bellota, pan de coca, aceite de oliva y tomate natural	32
Acorn-fed Iberian Ham, Coca Bread, Olive Oil and Natural Tomato	
Ensalada cesar con pollo crujiente y nuestra salsa casera	16
Caesar salad with crispy chicken and our homemade sauce	
Tomates asados, crema de “burrata”, alcaparras y albahaca	17
Roasted tomatoes, “burrata” cream, capers and basil	
Tartar de atún con crema de maíz, emulsión de aguacate y salicornia	28
Tuna tartar with corn cream, avocado and salicornia emulsion	
Ensalada de quinoa, queso feta, pasas y calabacín con vinagreta de mostaza y anacardos	16
Quinoa, feta, sultanas and courgette salad with mustard vinaigrette and cashew nuts	
Steak tartar de solomillo de ternera corte a cuchillo pan “Carasatu” y patatas fritas	28
Steak tartar of beef sirloin steak knife cut “Carasatu” bread and fries	

Caliente | Hot

Crema de verduras rostizadas con “Tou de til·lers”	16
Roasted vegetable cream with “Tou de til·lers”	
Berenjena escalivada al “Miso”, cacahuetes y “Tatziki” de hierbas	17
Poached aubergine with “Miso”, peanuts and herb “Tzatziki”	
Arroz meloso de setas de temporada con pichón	24
Mellow rice with seasonal mushrooms and squab	
Huevo a baja temperatura, castaña, sofrito butifarra negra y caldo de ibérico	17
Low temperature egg, chestnut, sautéed black sausage and Iberian broth	
Gnocchi de patata, carbonara de anguila ahumada y guiso de rabo de vaca	18
Potato gnocchi, smoked Eel carbonara, and beef tail stew	
Canelón de pollo rustido con su demi bechamel ligera y queso “Comté”	18
Roast chicken cannelloni with light demi béchamel sauce and “Comté” cheese	

Carne | Meat

Lomo de vaca cebón del norte 400gr con piquillos al ajillo	38
400gr beef tenderloin with red peppers in garlic sauce	
“Pithivier” de guiso de cordero, espinaca y salsa de col	26
“Pithivier” of lamb stew, spinach and cabbage sauce	
Solomillo de ternera con puré de patata “Robuchon”, salsa de mostaza y verduritas	34
Beef tenderloin with “Robuchon” mashed potato, mustard sauce and vegetables	
Mar y montaña de pollo y vieira a la parrilla, “Boletus” y salsa verde	24
Surf and turf of grilled chicken and scallop, “Boletus” and green sauce.	
Costillas de cabrito con aromas de hierbas de nuestro huerto	28
Baby goat ribs with herb aromas from our vegetable garden	
Solomillo a la sal con salsa de trufa (min.2 pers.)	36p.p
Salt-grilled sirloin steak with truffle sauce (min.2 pers.)	
T-Bone ternera madurada a la parrilla 800/1000gr	68
T-Bone grilled matured veal 800/1000gr	

Mar | Sea

Bacalao, “kokotxas y piparras”	28
Codfish, “kokotxas and piparras” (min.2 pers.)	
Lubina con puré de brócoli, vinagreta encurtidos y verduras de temporada	32
Sea bass with broccoli puree, pickled vinaigrette and seasonal vegetables	
Pulpo Gallego, causa de ají amarillo con “Guanciale”, pimentón de la “Vera”	30
Galician octopus, cause of yellow pepper with “Guanciale”, paprika de la “Vera”	
Rape a baja temperatura, boniato y jamón ibérico	32
Monkfish cooked at low temperature, sweet potato and Iberian ham	
Rodaballo con “Beurre blanc”, ratatouille ahumada y albahaca	28
Turbot with Beurre “Blanc”, smoked ratatouille and basil	

Desserts | Postres

Banana brownie boom Chocolate y plátano al estilo coulant, crema helada de plátano, ganache de chocolate blanco. Chocolate and banana coulant style, banana ice cream, white chocolate “ganache”.	12
Bavaroise de coco, espejo de maracuyá y gel de piña colada Coconut “Bavaroise”, passion fruit mirror and pina colada gel	12
Tarta de queso de cabra de la “Garrotxa Km 0”, dulce de membrillo y piñones garrapiñados Garrotxa Km 0 goat's cheese tart, quince jelly and caramelised pine nuts	12
Tiramisú borracho con toque de Bayleys Drunken “tiramisu” with a touch of Baileys	12
Surtido de helados Assortment of ice creams	12
Frutas frescas en ensalada Fresh fruit salad	12

Prices in Euros | Precios en Euros
Incluido

All Prices are VAT Included | Todos los Precios son IVA